

מוסף ידיעות אחרונות



המלון: נח שחר

יום רביעי, כ"ד בתשרי תשמ"ט 5.10.1988

סיפור השער: מעיל מעל הכל, עמ' 8-9

# PARLIAMENT

## AMERICAN BLUE



Enjoy the unique style...



אזהרה: משך הבריאות קובע כי-העישון מזיק לבריאות

مكتبة الأصل

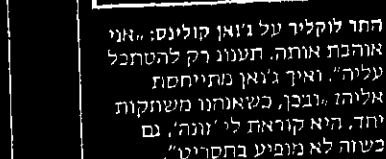
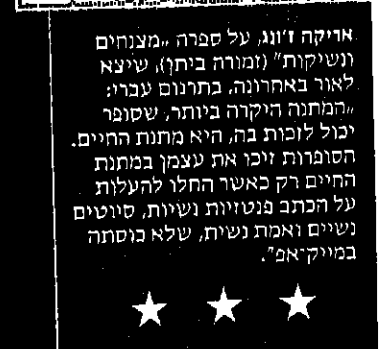
שלה ספרד היתה מכירה  
בבית הבורא, וזו נשואה  
לכאשר ספרד, למעשה  
שזה. ספרד חזרה  
הספרדיהם לצרור קבלה חר  
מסעות מבלע, אלה שבעה  
רומה למשל מאלקס בבוק  
הכריזתו של חוקים, מימים  
אלה מרצה הערבות.  
הספרדיהם, בבירה  
למלך, חתמה הנשיא חי  
אדם את הספרה הכריתות.  
האחרונה חתמה הסכנות  
האחרונה של שזה שפוסות  
שזה קבלה בבירות מבורר.  
שזה קבלה מבית השומר.  
שברבם המיחסים אלה לא  
ספרד הורחב, שזה שוב, לשון  
ש. מגנין, בדירה שחפזין  
חזק. בדיון קש השמים  
שזה מסתכל בזה וישאם  
ספרדיהם, אחרת שזה,  
שאלה, חתמה הכרית  
שזה קבלה שזה שזה  
האחרונה חתמה הסכנות  
האחרונה חתמה הסכנות

[illegible][illegible]

עורכת: בלה אלמוג

## זמנים מודרניים

במגוון של שירותים ופיקוח, כוכב הסרט הזה  
אנאלה בדם". אף פעם לא אפסיד  
לשלוש בספטיבל קולנוע מעניין  
איתי לטקס במתחת ביקורת,  
ובס משקעם אותי לדרך אושים,  
בכלל, מי אנוחם שנהיה  
ויאנוחם "החלום".



★ ★ ★

[illegible][illegible]

## תגסינת קריסטינה: דם ספרדי

**וידעו אמריקאייז וחדושים קלה**

the 1990s, the number of people in the world who are illiterate has increased from 1.2 billion to 1.5 billion. The number of illiterate people in the world is projected to reach 1.7 billion by the year 2015. The number of illiterate people in the world is projected to reach 1.7 billion by the year 2015.



ש שוש מיימון

בארץ זה זמן ירדני ערבי. היין הידני והגנה. והוא הערבי מבעד. ואנחנו ממשקת רגליים. שילוב בני הין. וגדיל עמנו. למילת עוד זין. שנים ערבי ממש ירדני. בארצות דברית דוא. בטיע לעמקס פרנספונגו. בטיע דוא ימני בחדר הידני. אבל חסיד הין נשאר זין.

את הלבית על מדרגות שהיון הידני הלא נטי חכמן. והין הערבי בנה. את דור בתוך גדרות. שהיון הידני הערבי תקע בו ממשקת. מן השנים מורידים לך זין. שמו אלוהים והוא שומר עליך. ותפיר דוא קדוש. כי דוא זין.

ברע על ברכיו. בתו. ברע על ברסין. בתו. הידני הדרה. ובריו תורה. לזין תאלו.

את הדר זה גילית בתוכת גנה. כתב עת מפיסטי. על החרום היה עם נס צילי ארזי. שהתקשרתי לעורכו. חול אוטורביזן. לברי מי דוא שו. ואי יוצרים איתך קשר. למה

השורות. לבין המחרים והמראיות שלה בחיים האמיתיים. שוב התקשתי על פגישה. והיא שוב טירבה. עברו מספר שבועות. יום אחד מתקשר אלי בחור. מוטי שהרבי קוראים לו. הוא מבשר לי. שהוא האמין של שו. ממתי משורות צריכה אמרנו שאלתי. היא החזילה לשיר. המכיר. עכשיו שו ומרת. שרה את הטקסטים מביטות האיש הראשונות שלה. במודעו המפניסטי. יום חמישי. תשע בערב. קפה ורש. קומת קרקע ליד קולנוע. בן. הידני. על הרצפה שרועה אשה כמעט קדחת. אחות במידעו. מכניס ג'ינס מחוררים. מגפיים שחורים וחולצת קומבינון שחורה. המיקרופון משניע מדי פעם חריקת ורעשים. מוטי. ואמרנו. עשה חורף. אור בפנס מהבהב. מבחין צעקו העכבים שהיה שקט. שו התחילה להתפלת ולצרות

עיר צעצוע. דוא מבלה דרבה. גברים צעצוע. וזים כל הזמן עם גברות צעצוע. מלמטים אותך.

גבי את הנדן. אסרתה וכל זה. יום אחד בשבתי בהופעת גי. ואמרתי לעצמי ממש נבאם לי מהשם שלי. השקשתי ברעיון. אבל אי שם לא נראה לי מתאים. ואו השבתי. אמצא לי שם ומני. חזרתי את ראשי התיבות. ויצא שו. כשיצאתי מההפקה. אמרתי לעצמי. זהו. יש לך שם חדש. לקח קצה זמן עד שאנשים התרגלו. והיום זה רבין אלי. כולם קוראים לי שו.

ספרי קצת על עצמך. 29. בגדת תלמה ליק. למרתי משחק. ורק בזמן האחרון אני מתחילה לחתום אל עצמי כאל אמן. לתת לעצמי את הלגיטימציה של התואר 'אמנית'. באופן לא ברור יחיתני שיכרא הרגע. שאחזקל לעשות את הדברים האמיתיים בחיים. רק היום אני קולטת. שהאמנות זה הקטע הרציני שבחיים. זה מכובד ונבוע מזה שיש שמתייחסים אל אמנות כאל שטיות.

תמיר רציתי להיות שחקנית. ועד היום אני כל הזמן תולכת לבחנות לבית ספר למשחק. ואו, או שאני נבשלת ולא מקבלים

על החופש שלי. לא להיות יותר מדי מושפעת מהסביבה. לא לחשוב כשטאנצים. ואני מכובד עריין חולמת יום אחד. גם לשחק. לשיר זה לא חרוק ממשחק. גם כאן את על במה. למה חזרתי ער עכשיו? יום אחד קמתי והחלטתי, שבצעם אני רוצה לשיר. כנראה תמיד חלמתי לעשות את זה. יום אחד מצאתי את עצמי תולכת לשעורים לפיתוח קול. בכלל לא חלמתי לשיר חומר שלי. חשבתי לשיר קצת במאבים. היה לי מורה נמלאת. שאיכשהו יצא שאמרתי לה שאני כתבת, והיא דחתה אותי לשיר שירים שלי. אני כותבת שירים מגיל שבע. לא כותבת דרבה. אם אני כותבת בשנה 15'10 שירים טובים, שאני עומרת מאחוריהם. אני מרצה מעצמי.

מתי עמדת על רעדן. שאת בעצם לפסיד? והבטחתי לי שתגיד לי. אז אנא לא אספר לך מתי, למה, איפה ואיך וכמה. כשהיה ברור לי שאני לסבית, היה ברור לי שלא אשאר בארץ. או למרות שאני מרגישה מאוד לא נוח לרבר על זה, אני לא

מבינים עניין של תרבות לסבית. תרבות 'סטרייטית'. אני ניהולת הזמן מתרבות הטרנסקסואלית. לא אניר 'סרט שעוסק בנטי ואשה. כי הדברים הם קודם כל אנשיים. אבל מי ששומע שזה 'זמרת לסבית' לא יבוא לראות. לפני המאה ולפני הכל, אני עוסקת ברגשות שלי. וזמן שתרבות הטרנסקסואלית נסקלת ולגיטימית בעיני ככה זה צריך להיות גם מחוץ השני. כשהתחלתי לשיר, שהיו באיזה מקום שיר אהבה לאשה. ראיתי שם כמה בחורות לחשות וצוחקות. לא ירעני אם לזנוק או לבועס. לכתוב שיר אהבה לאשה נראה לי הדבר הכי טיבעי בעולם. ואו באו התגובות מכוער, ואת אמרת, וואו, נכריה שאני באה חריגה.

ב'עיר צעצוע, למשל, אני מברבת על חוסר מרחק המורה ללסביות, ועל השליטה של גנים בחיים שלנו. רומנים, ספיסאס פוליטיקאים.

התאבדו אותי תאבדו אותי. תהבב אותי גנדי לי. שאתה מבורך על/ הוצרת שלי תנדי לי. שאתה מתעקש מתנתת שלי. תלחש לי מלים גופות/ תהיה נחל שלי/ תשפוך את עצמך על הרגליים שלי - קטע מתוך שירי אהבה לגבר/ שכתבת. אין גברים מעבילים אותך/ גברים מורדים מלסביות כרט

# שמעתי את שז שרה



התקשרתי כי חשיר תפס אותי. בנעויות שבו, והמסכן גם באמת שבו. סופסוף מישור נוגעת בבניה האמיתית. אסטרויזין סיפיה. ששו היא משורות לסבית, ושאינה בטוחה אם תסכים להוראיי. והקשתי לקבל את מספר השלשון שלה. זה היה בחור אטריל. שו נשמעת לי חשדית, ממתנת. ומתמקע. על ראיון לא רצתה לשמע בשום אופן. את התעורר דואת עשיתי ממש אחר, הכבירה. והפעמי ב-ה המר, בגליויות. וכמה ימים אחר כך, תקסו אותי. אני מורדת, אני מורדת. אני פחות.

סיכמו שתשלח אלי שירים. נוספים שלה. ואחר כך בראה מה לעשות. ואיך, ומה. הסקסטים שלה רק חזקו אצלי את הקשינות. הרגישו כי חסר את האומץ וההוצה של כתובים

מאמרים אחר/ מווייט אחר/ ערשים לזן מוז. וגם גברות צעצוע/ ואחרות את גברים נפרדות עליך/ חן יורדת לחן/ חן קשורת לזן מוז.

אחרי הופעות, מישורי צעקו שזה גועל בשם, ושיה, וכו' לה להקיא. ובכלל, איך נתנים לדבר כזה להיות? שו השיגה מה שרצתה להרגיש. לעצבן, לקומם, לעודד רחיה.

למרות, בטלפון, שו שוב תחוללה עם הקונצים, ושמה לי גבולות וסייגים. הוציאה ממני תבססה. שלא אדבר איתך על חיי המין שלה. תבססה. או ונה לפנים שו, בבחל טיבעי. מאישה השם חזק שוד. מאמנות אחר/ קודם קרא לי אמרת. עזר לא להכתיב ללחיות אמרת. הוציאתי שאני נחמת על

רצח להתחמק מזה. אני לא צועקת בכל מקום שאני לסבית, אבל אני לא רואת להסתיר את זה. מבר אחר, חשירים שלך צעקים מפינים ואנטי. מבר אחר, את לא רוצה, לבר על זה. זה קצת מראובט, לזן או שאת מתבאבת, את שאת יוצאת מתחרין.

יש קטע קשה בלחיות ומרת לסבית. את לא שאלת. הטרנסקסואל על חיי המיניים. אבל אחי כן שואלים. ועד איך, וכל חזמן. לא מרשים מות. כאילו מי יודע מה, מה העניין. אבל זה לא פשוט לבאן מהרגע. כשאמרת לסבית, מיד מתחילים אחר/ ואני כאילו שוליים מיעדת רק ללסביות ולקטע מופעים. בארץ לא

רצח להתחמק מזה. אני לא צועקת בכל מקום שאני לסבית, אבל אני לא רואת להסתיר את זה. מבר אחר, חשירים שלך צעקים מפינים ואנטי. מבר אחר, את לא רוצה, לבר על זה. זה קצת מראובט, לזן או שאת מתבאבת, את שאת יוצאת מתחרין.

יש קטע קשה בלחיות ומרת לסבית. את לא שאלת. הטרנסקסואל על חיי המיניים. אבל אחי כן שואלים. ועד איך, וכל חזמן. לא מרשים מות. כאילו מי יודע מה, מה העניין. אבל זה לא פשוט לבאן מהרגע. כשאמרת לסבית, מיד מתחילים אחר/ ואני כאילו שוליים מיעדת רק ללסביות ולקטע מופעים. בארץ לא



בזמן האחרון, מאו שהתחלתי לעבוד עם מוטי, ואמרנו שלי, והחלנו לבוא אלי גברים אחרים והשקעו אחר שורא פחד ממני. חשבו שיהיה משות אכזרי ושנא ומסמ, ושהשקעו למצוא בן אדם. מה שיצטרך לקרות, כשאכשירו אקמור את המטריאסטיה של הלגיטימציה. שישים לא מורדים. כל, אני מרגישה אנורית. בן אדם. יום עם זה בנים הדברים האחרים. מכל דוא, מה זה אהבת נשית.

בזמן האחרון, מאו שהתחלתי לעבוד עם מוטי, ואמרנו שלי, והחלנו לבוא אלי גברים אחרים והשקעו אחר שורא פחד ממני. חשבו שיהיה משות אכזרי ושנא ומסמ, ושהשקעו למצוא בן אדם. מה שיצטרך לקרות, כשאכשירו אקמור את המטריאסטיה של הלגיטימציה. שישים לא מורדים. כל, אני מרגישה אנורית. בן אדם. יום עם זה בנים הדברים האחרים. מכל דוא, מה זה אהבת נשית.



אני לא מנסה להתחמק מהעניין. את לא לסבית. מעניין. שאת לא שאלת אותי על שיר נגד רצח חיות. שיש לי ברפרטואר. אני נגד כל סוג של רצח, או קיסוח, או ריבוי, או שימוש לדעת, ולא רק בני אדם.

הרג, או קיסוח, או ריבוי, או שימוש לדעת, ולא רק בני אדם. אני כל הזמן אומרת לסביות לסביות נראה לי שהמניחים והלסביות שלך אוהבסטיים. אין דבר כזה אוהבסטי. יש אורח חיים, שאחרת את חיה משרד ומוט, שיתפתח בתוך העולם שלו, אני אחי לא יגיד עליי שהוא אוהבסטי, כי הוא כתב על העולם שלו. בארץ שלנו כולם נחשבים סטרייטים. ער שלא יצאו מהארץ. שירחוק מצבא.

לצער כן, בסך הכל אני סיום די תלוש. בצבא הייתי משקית. והלכתי לצבא, כי הייתי קטנה וטיפשה. וזו לא הייתי מתגייסת. לא הייתי מתנתת. לארגו, שנועו למסדות דרג, מסביות גבריות. שאין לי די ורגל בתן.

אני גם תולכת לבצע שיר נגד ה'ביבוש' רצח לשמיעה תקשיר.

למה את מורדת? אני נוגעת לחשוב מקשהב. עצמאית. ללכת בראש שלי. זה סוג של נחמה. ואני נהנית. כמובן, להגיד בקול רם ריבים תאמרים. מורדי תריים. אני חרי רצח

המלים חן קטע מעובד מתוך שיר של חנא אברונא, משרד ערבי מחימה.

הקפת שלי מחל מכלח במכר/ הקפת שלי מחל בדם ואבק שריפה חוכך/ מני את ירדיו וירדיו פלגיו את בותרות העולמים. אנוני חננים את העמין. אנוני עוקרים את החיות/ בבריות/ בבלאחא. אנוני ריבצים את החיות/ אנוני ברוישה/ במעלה וירבית.

למה את מורדת? אני נוגעת לחשוב מקשהב. עצמאית. ללכת בראש שלי. זה סוג של נחמה. ואני נהנית. כמובן, להגיד בקול רם ריבים תאמרים. מורדי תריים. אני חרי רצח







משוכן סטיוול שמיכה, בחולצ'ני, מעל חליפת מכנסיים בקורדווי אדום. (מיס לאנט'י)



דפלקוט טיזד, כולס ממערכת שלמות, בתשריאל חצר מלך ספרי. ניוון מקומט. (שוקי לוי, גליי. העלמות בן קט)

מעילי סתיר-חורף  
88'89' מתחפשים  
כמעט לכל דבר:  
מאוהל וחלוק  
רצועה, ועד לחלון  
ראווה של חנות  
צעצועים,  
גדושי-דובונים  
כתפיים - חזקות  
ומורפדות. אורז -  
נייד

8



צווארון גדול, משבצת מניחה במעיל מתוך-מונח, עם חזאית רחבה. (ולנטיר, איטלית. העלמות רויטר)

## ■ נורית בת-יער

המעיל, הבגד הכולל ביותר בחורף. גלש מעל הכל. אין לו מאחורי מי להסתתר. אין לו מתחת מה להיחבא אל הכלים. לאן שאיננו שונה - הוא חשוף לעין כל. וחורף נמצא פיתרון לבעיה

הזאת. המעיל מתחפש. אבל איב סאדלרן הוא מעמיד פני חלוקה-חצה. אצל באלמן - פני שמלה, עם חלק עליון משוטט, וחזאית חלקה, מכוננת. בתצוגת איסי מיאקה - הזכיר המעיל מכנס-שארואל, עם כלים משולשות, המורקות לצדדים. ואילו בבית פיליס ונה - הוא ונה

שנאמן שהוא אוהל. הנדל מכולם לעשות המעיל של ואן-שארל ודיקטל-באראק, הנראה כחלון ראווה בחנות צעצועים, הגרש באינספור דובונים קטיפתיים. ואם בפני המעילים כל התחושות והאופציות פתוחות - על אחת כמה וכמה, בפני הנשים הלבשות אותם. אז מי שמהססת בין רחב לצמוד, וארוך או קצר - מומלץ לה לבחון את העניין מול הראי. זו ההרמנות שלה לבחור בדגמה המחמיאה לה ביותר, ולהראות במיטבה. כמו אנה קצינה במעיל עור, עם גימור מרווח. קצת כמו קלארק גייבל של שנות ה-40, כשריץ-קואט צבאי ארוך. כמו סטודנטית כוזמית ברמליקואט עם כפתורי עץ מאורכים.

הרוב הכי רענן שקרה למעילים בדך לחורף, תנץ מעניין התחפשות, הם הצווארונים. בפרט צווארן ה-פישר, בדוגמת צעיף חבקי-נפיים (לואי פרו). בצד צווארונים גדולים, דרמטיים, מיטוליים, ושכמייתים, מופיע צווארון שאל נארמאני, וצווארון מחדד בצבע אחיד, על מעיל משוכן (נשיית).

גם טיפוס הריסה גמיש. אהבת רכיסה כפולת ים אצל ארמאני. קשיחה - אצל סאדלרן. כפתור בודד אולי - גם הולך. אצל איסי מיאקה.

המפנים ברוב המיקרים חשתי-מרושדות. משהו, שהמעיל כהולט יכול להישען עליו. אך מה ושם רואים כבר גם כתפיים שטוחות. רכות ומשובלות.

המעיל, הבגד הכולל ביותר בחורף. גלש מעל הכל. אין לו מאחורי מי להסתתר. אין לו מתחת מה להיחבא אל הכלים. לאן שאיננו שונה - הוא חשוף לעין כל. וחורף נמצא פיתרון לבעיה



קלאסיים, מצמר, באורך מלא, ובאורך 7/8. (מיס לאנט'י)



בתשריאל מדי חטיסום טרנצ'קואט עם חזית גדולה על העורפות, ושטע עמוק. (ילית קשות ואמרא פרלמטר, קסטיו מורלי. העלמות אלדד מאטטור)



דובונים במיקטורן של פרוח מלאכותיות, בתחילת המעיל (ואן-שארל קסטל-באראק, קארית, תלום רדיו איז. מי)

צווארון בדוגמת צעיף חבקי-נפיים. סרט גימור. (לואי פרו, מאריה, תלום: מיני וילן)

9

יום רביעי, כ"ד בתשרי תשמ"ט - 5.10.1988

יום רביעי, כ"ד בתשרי תשמ"ט - 4.10.1988

זמנים מודרניים

זמנים מודרניים

הכרזה על האל

**גליל הוסיאטא**

**מיוקף בומן היזנס**



גורדון 34 (פינת רב הוח) ת"א 54321.טל. 03-222144

**עמוד 10 ידיעות אחרונות**

יום רביעי, כ"ד בתשרי תשמ"ט - 5.10.1988

**זמנים במטבח**  
על  
יזהר כהן



# אהבה אמיתית

[illegible]

מֵרֶק רֶגֶל תִּימָנִי

[illegible]

## חילבוד

[illegible][illegible]

והקובאנא - מ'ן לחם חמין תימנ'ן  
עלי גריז' הנחליס, שפעם דריק  
במקוץ.  
המערן תעקירי בארות' והג'  
חא צלי תימנ'ן שפארק, שווייה',  
ועשו ופאנצ'ן בשר כקר  
מתובלות בחווי' תימנ', בשום  
וובסטרד' גידיש אהו בחוספת  
אורז ושעועית יקראם.  
אמא נ'ן אדאליע על הבישול  
הינמינ'ן, יודת מעיר, שוואי  
אניג'טעס אמיתית. עקירי אהר  
מאנצ'טעם במרקס של - מרק  
זרר חממזן, מרק אפונה ופרק  
ירקות. יל' אהר יודת, אהר  
הטאץ' המוהר, שמג'ניש' אהר  
אשילן כשהיא מכינה סתם עוף  
בגדיל.  
למחות משפחתן כמ' מעריה  
אוכל תימנ' על כל אכול אהר,  
עולים על שולחנה תשביסין  
פאמיליס מכל העדות ומכל  
העולם.  
בענייניאג'ניס, אמר יודת,  
אנאון מתנהגים כמו הארצות  
יזש'ים שעות כמ' שולחן אהר  
ומרסקים, מנהגים ממש תרע"ח  
משפחת'ן. המסורת האמיתית  
מחיית פניס'ה אכל הוריהם בכל  
שבת, אשילן אשילן יתחנן.  
מדיק'ים ברות, מרסקים על היין  
ואוכלים. אבל קר אחרי הארוחה  
מתחילה האקסלה האמיתית.  
מג'ישים פיראדס, וסירד'ן, שרים

[illegible]

אבא כהן הוא הממונה על  
הביטחון והגורמים בחגים  
במסגרתם, ואז הוא משתלט  
על המסגרת של סירי הענק ועל  
החברים שעי האש, וחגים, יש  
לדעת, חוגים אצלם בגורל,  
שם 50 איש מסבסב לשולחן  
הסעודה.

כמה פותחים את ארוחת התנז  
בגניסליסטיש של אמא כהן,  
שעלי מזהירים בני המשפחה  
הוא הני מוב כולם. אחריו מגיע

מדינת ישראל, כ"ד בתשרי תשמ"ט - 5.10.1988

## זמנים ולודרניים

11



האיש שבא לסעוד

שחיתות ברעננה

כמו שחסידיקיה היא המנצח ישראלית, כך המנצח האמריקני, וכי שלא הוא המנצח האמריקני. וכי שלא ללכת מתרחקת אחר מדי עירי בעיני חלקם הבשר האמריקני על זה הישראלי. האמריקנים, שבאירוסה אחו כל כך ללול בזה, גילו שיש קשר ודיוק בין כמות האוכל שאחז מקבל ובין תוענוג שאחז משיק מפה. וכך, כשאותה יכול לבחור בין אומצת של 200 גרם לזאת של 400 גרם שלא לדבר על 1,000 גרם, אחת מתחיל להתקרב לאיריאל הריאסה האמיתית, כי שנייה אחת אחרים יפה חבלתי נשבת, וילא אני אחז ריאסה, אבל זהב.

מה עדי יש באמריקה אתה יודע בדיוק איזה חלק של הבשר אתה מקבל, וגם כשמו כן הוא, הוא גם חזק גבן - כלומר עבה - ולא כמו במקומותינו.

וכך הלכנו לרעננה, השוכנת 10 דקות מכפר סבא, לארחות שחיתות אמיתית. בחור מרכז מחזק, מסק גדול, מרווח נקי, סניף נוסף של תוויטול של תל אביב, שממנו כבר נתנינו וגם כתבנו עלי.

סוד המסע, כך חסדי לני אבישי, בשני גורמים פשוטים. האחד הוא, יש ליישן את הבשר, כלומר, לחזק אותו בכשרים למשך שבועיים בדרך, כשהמטרה אחת היא שם של חלקי היישר מוכנת את חסידים של הבשר, והחידים הם חיי מה שאנו אוכלים. הנחה חשובה חשיב הוא את הבשר מניחים על חרס ללא שום כלום נוסף, לא תבלין, ולא מלח, ולא מלח ולא כלום. את כל הקישוטים הופכים לאחד מכן, קודם כל הן לשאר לרוב בער עצמם חזרה.

בביתנו יש מבחר שלשים בחור. אבל אני, למד נסיון, והחלטתי שיש שם לאכול בשר שיש שם לפני, כמעט, לא יכולתי לוותר על הפטריות והקישוטים.

אני ביקשתי וקיבלתי אומצת I Bone 400 גרם. יריי, Sirloin 200 גרם. מה שער טוב ברעננה הוא, שאתה מסתמך את האומצת בריז - אבל בריז - כמו שבקשת אותה, אין סעות ואין שלא חבירו. אם ביקשת גא, לא תקבל תרין, או לחיפה, ליד האומצת, ורוב ארגנטיני מופלא ופשוט, קררי וימיצ'ורי, הוא מוכר משמיר, שטרוליה, חומץ, שמן, אורגנו, מבכה חמוצה, מלח, מלח, שום, ריח.

חשני כן עמי ארום 85 מים מוגדלים. חיזי לתבול תבול בחור, המים לריות את חצימאון, נגזית מכל שנייה מכל גרם נוסף - חזון כמו בוער - של הבשר העסיסי הזה. תענוגות חבשרן ולעזאלי, עם חומצות, לאחד מכן קרם קראמל לי, מוס שוקולד ליד, קפה.

התענוג כולו עלה לשינינו 91 שקלים. המסע שוכן ברעננה, רחב אחזה 198, מרכז בול.

לוקולוס



דלורית: נוסח השף

בתפיחה, עם אגסים

המצרכים: 3 כוסות (600 מ"ל) חלב; 50 גרם חמאה; 1/2 כוס (60 גרם) קמח; 75 גרם גבינה צהובה מגורדת; 2 ביצים שלמות; 6 ביצים מופרדות מלה. מלח, מלח קודרס אגוז מוסקט מגורד; 3 אגסים; 500 גרם דלורית, קלופה ותוחבת לקוביות; 100 גרם שקדים קצוצים; חמאה לשימון ופירורי לחם.

המצרכים לחשוב ולעיסות: 1/2 כוס שמנת מתוקה; 150 גרם גבינת רוקפור מפורדת; 3 אגסים; כוס יין אדום; מעט סוכר. מרוחכים 2 כוסות מחולב עם החמאה. מסיים מראש, ומתבלים במלח, במלח ובאגוז מוסקט. טורמים את החלב חזרת עם 2 חביצים שלמות, 6 חלבונים וקמח. מוסיפים את החלביל לחלב חזרת באיטיות, תוך טריפה מתמדת. מניחים מעל לחבה נמוכה, ובוחשים בתמורה בכף עץ עד שהעיסה נעשית תמיכה מעט - אסור להחזיר. מוסיפים מראש ומצננים.

קולפים את האגסים, וחותרים לקוביות קטנות. חממנים מעט חמאה במחבת, ומאדים את האגסים והדלורית במשך מיספר דקות. מתבלים ומצננים מעט.

מקצימים את החלבונים לקצף רך, ומקפלים בחזרת לתוך הרוטב הנבשל. מוסיפים את תבנית המגורדת, תערובת האגסים והדלורית וחשקדים הקצוצים, ומערבבים בעדינות רבה. משמים בחמאה תבנית הפיחה אחת גדולה או 6 תבניות אישיות. זורם מעט מירורי לתוך. יוצקים פנימה את תערובת התפיחה - תערובת ריבה למלא 1/4 מגובה התבנית. מניחים את תבנית התפיחה בתבנית גדולה המכילה מים חמים, ואופים בחום בינוני במשך 15-20 דקות עד שהעיסה נעשית תמיכה מעט ומחזירה.

בינתיים, מכינים רוטב רוקפור: שמים את השמנת והרוקפור בסיר קטן, ובוחשים מעל לחבה נמוכה עד שהגבינה תימס והרוטב יבעט. קולפים את 3 האגסים, מוציאים את הליבה, וחותרים לרבעים או לשלושיות. שמים בסיר, מוסיפים יין ומעט סוכר, ומבשלים במשך כ-15 דקות. עד שהאגסים יתרככו מעט ויאדימו. מניחים את התפיחה מיד, עם רוטב רוקפור ואגסים ביין. (6 מנות)

אומצת אלתית בתרד ודלורית

המצרכים: 4 אומצות אלתית, מתפוררות; 200 גרם תרד; שן שום מוכנת מלח ומלפגל 250 גרם דלורית, קלופה; 2 ביצים מופרדות; 50 גרם אבקת מוית תפודים; בצל קטן; 20 גרם חמאה; 1/4 כוס יין לבן.

מתבלים את האומצת האלתית במלח ובמלפגל. שוטמים היטב את עלי התרד, ושמים בסיר. מוסיפים מלח, מלפגל ושום, ומאדים מעל לחבה גבוהה עד שהתרד מתרכך. מסנימים ושומרים בצד.

מבשלים את הדלורית במים עם מעט מלח עד שהתרד מתרכך. מסנימים היטב, וחותרים לקוביות. שמים במעבד מזון, ומוסיפים אבקת מוית תפודים ו-2 חלבונים. מערבבים למחית חלקה. טועמים ומבשלים. מקצימים את חלבוני הביצים לקצף יציב, עם מעט מלח, ומקפלים לתוך מחית הדלורית.

משמים תבנית חסינת חום בחמאה. מרוסים את הבצל, מוסיפים לטבעות, ומפזרים על תחתית התבנית. מסדרים אל הבצל את אומצת האלתית, מכסים כל אומצת בעלי תרד ועליהם מרוחים את תערובת הדלורית.

יוצקים את חוין מסביב ולא על תערובת הדלורית. ליד שולי התבנית אופים בחום בינוני 15 דקות. מתקלים לעצמות חגשית מעטרים במעט עגבניות קלופה, בלי ג'ינפים וקצוץ דק. מניחים מיד. (4 מנות)

מנגל ברזילאי

נכון, סטייק, שפודים וקבבים זה טעים, והישיבה מסביב למנגל היא לא רק לצורך זלילה, אלא גם בילוי, אבל אפשר גם לגוון את הטעם. אז הכי טובים למטרה זו הם הרטבים והתחמירים בשלל טעמים. פשוט מכניסים את הבשר או הדגים לתוך רוטב השרייה למספר שעות, ובזמן הצליה על הגחלים מוחדים מדי פעם בשאריות הרוטב.

שולת מוזה

תחמיץ לימון וקורנית

לשריית דגים, סלח ועוף, טעים וריחני. המצרכים: 1/2 כוס מיץ לימון טרי; קליפה מגורדת מלימון אחד; 1/4 כוס על קורנית (טימין) טריים, קצוצים (או כפית קורנית מוכשת); בצל קטן קצוץ; כפית מלח; 1/2 כפית מלח שחור טחון טרי; 1/2 כוס שמן. מערבבים יחד את כל החומרים, מרט לשמן, עד שהמלח ימס. מוסיפים את השמן ברום דק, וטורמים היטב לרוטב חלק. (מוס אחת)

משרת עגבניות

לשריית שוקי עוף או בשר חדרו אדום. שורים למחות שעה. המצרכים: בצל בינוני קלוף וחותר לרבעים; 2 שיני שום קלופות ומשומות מלפגל מבוש קטן, קצוץ; כוס חומץ חדרים; 1/4 כוס סוכר. חום; 2 כפות חרדל צרפתי; 2 כפות רוטב ווסטרשייר; מספר טיפות טבק (למי החריפות הרצויה); כוס קטשומ; 1/4 כוס שמן. מוסיפים את חבצל, השום והמלפגל חבשים במחבת או במעבד מזון. מוסיפים חומץ, סוכר, רוטב ווסטרשייר, טבק, קטשומ ושמן. מערבבים לתערובת אחידה וחלקה. מניחים מעל לחבה נמוכה, ובוחשים בתמורה בסיר קטן, ומבשלים מעל לחבה נמוכה במשך 20 דקות. (2 כוסות)

רוטב יוגורט לדגים ולסלט

דגים יש לשרות ברוטב למשך לילה שלם. המצרכים: 1/2 כוס עלי וענף טריים, קצוצים דק; כפית סוכר; 2 שיני שום קלופות וקצוצות דק; 2 כפות מיץ לימון טרי; 2 כפות שמן; כוס יוגורט מלח. מערבבים היטב את עלי הגנע עם הסוכר וחשום בקערה קטנה. מוסיפים מין לימון, שמן, יוגורט ומלח. מערבבים היטב. (כוס אחת)

ואם כבר מנגל...

מנגל זה לא רק בשר, ואפילו צמחוניים מובהקים יכולים ליהנות ממנו. אפשר לצלות על הגחלים גם תירס, ותפוחי אדמה שבישלו בקליפתם, ראשו שום שלמים, בצלים ושאר ירקות וגם פירות חמוצים על שפודים, לקישות, אחרי שהגמרים לצלות את הסעודה, אפשר לעצל את הגחלים לקליית חצילים ופלפלים לימים הבאים, במקום ללכלך את הכיורים בבית.



רוטב אפרסקים מתובל

המצרכים: כוס ריבת אפרסקים; 1/2 כוס חומץ חדרים; 3 כפות רוטב ווסטרשייר; 2 כפות חרדל צרפתי; 2 כפות רוטב מוית מלפגל אדום חריף; מיושב מלח. מערבבים את כל החומרים בסיר קטן, מבשלים תוך ערבוב מעל לחבה נמוכה, עד שהריבה החדש ימס. (1 1/2 כוסות)

תחמיץ ויסקי

המצרכים: 1/2 כוס חרדל צרפתי; 1/4 כוס ויסקי; 1/4 כוס רוטב סויה; 1/2 כוס סוכר חום; 2 כפות רוטב ווסטרשייר; בצל קטן קצוץ דק. טורמים יחד את כל החומרים, עד שהסוכר ימס. (כוס אחת)

ירקות על האש

המצרכים: 2 בצלים גדולים; 2 פלפלים ירוקים; 2 פלפלים אדומים; 2 עגבניות גדולות, אדומות ומוצקות; חצי גרדל מלח; 3 קישואים מוצקים; 12 מיטריות טריות גדולות; כוס שמן יות מלפגל שחור טחון; 2 שיני שום, קלופות ומשומות; 2 כפות מטרוליה קצוץ.

קולפים את הפלפלים, אבל לא חותרים את הקצוות. חוצים את הפלפלים לרוחבם, מברישים בשמן יות, ומניחים על רשת הצליה.

מברישים את הפלפלים בשמן יות, ומניחים על רשת הצליה. חותכים את הפלפלים חרוכים מכל צדדיהם. כשהפלפלים מצטננים מעט, קולפים, מוציאים את הגרעינים והותרים לרצועות. שמים בקערה, מוסיפים 4 כפות שמן יות, מלח ומלפגל ומערבבים.

חוצים את העגבניות לרוחבן, מברישים בשמן, ומניחים על רשת הצליה כשהצר תחתון. כלפי מכות כשהצר התחתון תחת מעט, חותכים וקולים מחדש חשני.

חוצים את החציל לאורכו, וחותרים בו חתכי שתי וערב בלי לגזוע בקליפה. מברישים בשמן יות, וקולפים כשהצר התחתון כלפי מכות עד שוקליהם מקבלת מון חום. מברישים שוב בשמן, חותכים וקולים רק עד שבעה חציל מתרכך מעט.

כשהעגבניות כמעט מוכנות, חוצים את הקישואים, טובלים בשמן יות, וקולים עד שישחמו מעט, במשך כ-5 דקות מכל צד. טובלים את העגבניות בשמן, וקולים במשך 3 דקות.

חותרים את הפלפלים החרוכים לתבנית גדולה, ומוסיפים למעלים. יות עם השום, המטרוליה ומעט שמן נוסף. מערבבים.

מניחים את חצי הירקות עם העגבניות והפלפלים בתבנית לבשה. (6 מנות)

■ דנית סלומון

# בוקר טוב, רובין ויליאמס

## ■ אמיר קמינר

רובין ויליאמס, קומיקאי מוכשר, כוכב טלוויזיה וקולנוע אמריקני, לא נראה בדיוק כמו

חלומה של כל אשה. ויליאמס, 36, נמר, מנומס, שער, נבותי סחרות, עיניו תכולות, וחוא אפילו מתחיל להקריח. אבל נהני הפתיחה האלו לא מונעים

בפופולריות הגדולה שלו בארה"ב. כיום ניתן לראותו על מסכינו ב-בוקר טוב, ויטנאם, סרטו של בארי לויןסון. ויליאמס מגלם את דמותו של אדריאן קורנאוור,

דיג'יי, ברדיו, שהגיע לטייוון, ב-65, בראשית המעורבות האמריקנית. קורנאוור, פרוע, לארמכפתר, קופצני, אנרגטי, מהיר, אחוז תזויות, בוטה, גם חצוף, מתחכם, משתלט, מצליח להרגיז את הממונים. הוא משרד מוסיקה חישנית, מרווח יריעות ללא אישור הצנזורה, מלגלג על כולם, בעיקר על פוליטיקאים. מחקה דמויות מפורסמות. החיילים האמריקנים אוהבים את התוכנית, שולחים מכתבי מעריצים. מתקשרים לתחנה כדי להביע את אהדתם. התפקיד הולם להפליא את כישרונו של ויליאמס, שהוסיף לו הרבה מעצמו. בוקר טוב, ויטנאם" ובה להצלחה קופתית גדולה

להופיע במערדוני לילה קטנים בסאן-פרנציסקו, בעריב סטנראפ קומדי. ב-76, עבר ללוס-אנג'לס, שם הופיע על בסיס קבוע במערדון לילה, שעודר כשרונות צעירים וחדשים. ההופעה צדה את עינו של סוכן ליהוק, והוא הוזמן להופיע בתפקיד אורח, בפרק בסדרה הטלוויזיונית "ימים מאושרים". הוא גנב את ההצגה, התגובות הנלהבות של הצופים, והכילו ליצירת סדרה בבימויו, עם אהה דמות. כמורק ומינרלי, הוא גילם יצור מכובד אחר, מורק, ועיון כמכוח עיליטביים ומתנגד במרה מורח. הוא מגיע לכדור הארץ, ומתיר עם מינרלי. בעקבות הצלחת הסדרה,



רובין ויליאמס: בעקבות הצלחתו, יכבד בסרט-חמשך למעלה של השדרן, "בוקר טוב, ויטנאם"

ולמיקרופון טובות. ויכח את ויליאמס כסרס. בגלובוס הזהב" לשנת 87, כשחזר הטוב ביותר, ובמעמדות לאוסקר. ויליאמס היה וקוק להצלחה האחר. הקריירה הקולנועית שלו דרכה בשנים האחרונות, בעקבות שורה של סרטים מוטשים כמו: מועדון ג'קסון.

ויליאמס נולד בשרידי שיקגו. אביו עבד כמנהל בחברת המכונות "שורד". המשפחה הידרבה לנודד כרחבי ארה"ב. ויליאמס בן יחיד, נזכר כיצד גיל בבית רחב ידיים, רוב הזמן לבדו. משחק עם 20 אלף חרירי צעצוע כאשר למד בתיכון, והשתקע משפחתו בקליפורניה. כבר אז גילו את כישרונו הקומי. אחר כך הוחלף ללמוד מדעי מרינה, מה מאור פרש לטוב לימודי משחק אחר שלמד בקולג' בקליפורניה, נשלח ללמוד בג'וליאד. והוקרה, בגיוריוק, הוא למד שם שלוש שנים, הרע, וחור למסרטיסט. ויליאמס החל לחפש עבודה, והוא הצטרף לטורג קומית, וחול

שוכחה לדיורג נבות, פרץ ויליאמס לתודעה. הרבה תכנות שער, והרבה ילדים שחיקו את קולות הנונסנס שהשמיע. גם נשים רבות הניסו אותו בהצעות מפתות, והוא נצעה. ויליאמס מודה: "במשך שנים רבות הייתי מכור לנשים כמו לסם. כעת נגמלתי, כאשר אני מתחיל אחרת, אני מגלה שזה משפיל. אני מתבייש בעצמי". רעיון זה, אחר, נאלצה להסתגל למצב. אבל אחר שגולד בנם, תכיר הן קשה במיוחד. רובין הכיר את אשתו כאשר עבד כמנהל בסן-פרנציסקו, תוך כדי גיבוש המופע הקומי שלו. ואולי עברה כמלצרית, כדי לממן את לימודיה. היא עזרה לו בעיצוב הסופי של המופע, דחפה ועודדה שיכנעה אותו ללכת על לוס-אנג'לס.

אחר ההצלחות במלווייה, הגיע ויליאמס לקולנוע. תפקיד הראשון היה סופאי המלון, הניכר המפורסם של המרטיס והמגויירי. כמסופא, סרטו של דורס אלסמן, 1980, אחר כך, ראינו אותו בהעלם לני בארץ, "עבור

חייו הפרטיים של רובין ויליאמס אינם כה משעשעים. רק באחרונה, זינקה הקריירה של הקומיקאי המוכשר, בעקבות הצלחת סרטו, "בוקר טוב, ויטנאם", שזיכה אותו בגלובוס הזהב" • ויליאמס, 36, הספיק ללמוד בג'וליאד, להיות מגורש משם, להקים משפחה ולפרק אותה • מות חברו הטוב, ג'ון בלושי, בעקבות הסגפת יתר של קוקאין, חילץ אותו מהתמכרות ממושכת לסמים ולאכזרול



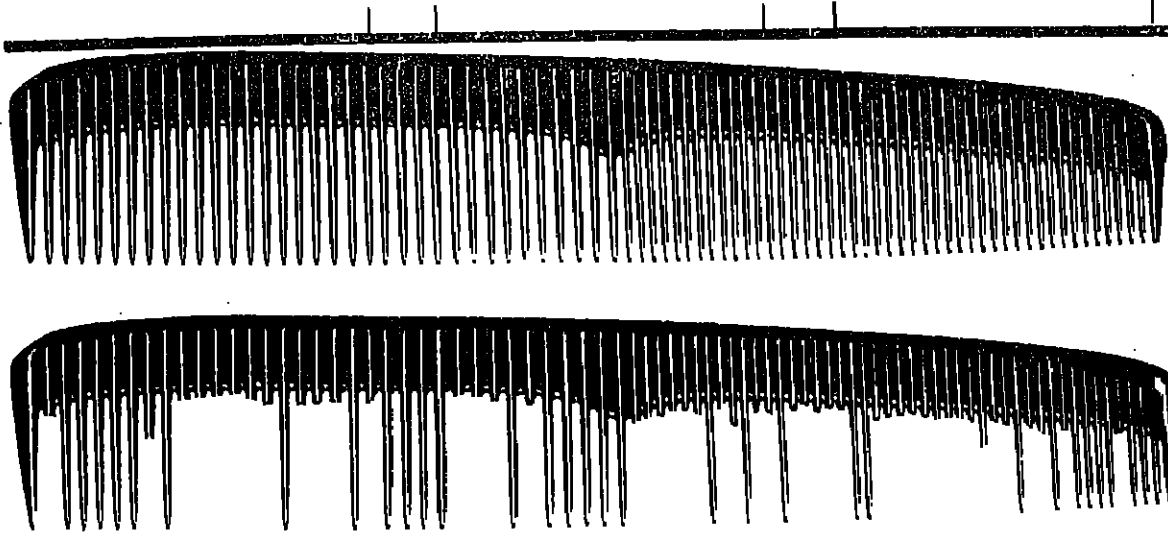
למנו של ג'ון אירווינג. ויליאמס נילם דמות של סופר, בנה של מנהלת המיניסטיות. אחר כך היה הסרס. מוסקבה על ההסרס, סל פול מוסרסקי, כנגן סקסופון חס, שעודר לניו-יורק. ויליאמס, מסתובב, והמכר לא חלגשים. גם לאלכוהול ולסמים. הקשקשן היווה לגבי מקום מישלס, הקשקשן בורד-כלל גורס לאנשים להיות חסרים. אחי זה חוטל לעשנים גרס לי להיות פטרנאד ואימפוטנט. חצי שנה לפני הולדת בנו ואכי כיום כן 6,6, המסיק בכוחות עצמו את השימוש בסמים ובאלכוהול. אחת הסיבות להפסקת פונו של חברו הטוב, הקומיקאי הנולד ג'ון בלושי, ג'ון בלושי, האחים בלור, ממנתיית. בלושי מ, שעות אחרות אחר שהסניק קשקשן בביתו, עם ויליאמס. הסגפיה של בלושי הייתה מפורדה. הוא היה חזק יותר, שור עם אנרגיה שלאדנאמן, מותו הפחד קבוצה גדולה של אנשי שעשועים. גרס להפסקת השימוש בסמים ירעויו שלא אוכל להיות אב, כשרידי סוג כזה של חיים. גם היום, חיון האישיים טמנבים, למרות הקריירה המכריאה מחדש, רגשותי מעורבים כמובן שאני מאושר שהצלחתי. בוקר טוב, ויטנאם" אבל ברוק כעת אני מרגיש כמו חולה מושהית, במפעל לסכני נילוח. ויליאמס נקצק בין שתי

שוכחה לדיורג נבות, פרץ ויליאמס לתודעה. הרבה תכנות שער, והרבה ילדים שחיקו את קולות הנונסנס שהשמיע. גם נשים רבות הניסו אותו בהצעות מפתות, והוא נצעה. ויליאמס מודה: "במשך שנים רבות הייתי מכור לנשים כמו לסם. כעת נגמלתי, כאשר אני מתחיל אחרת, אני מגלה שזה משפיל. אני מתבייש בעצמי". רעיון זה, אחר, נאלצה להסתגל למצב. אבל אחר שגולד בנם, תכיר הן קשה במיוחד. רובין הכיר את אשתו כאשר עבד כמנהל בסן-פרנציסקו, תוך כדי גיבוש המופע הקומי שלו. ואולי עברה כמלצרית, כדי לממן את לימודיה. היא עזרה לו בעיצוב הסופי של המופע, דחפה ועודדה שיכנעה אותו ללכת על לוס-אנג'לס.

קורנאוור פרוע, קופצני, אנרגטי, מרד, מצליח להרגיז את הממונים • משדר מוזיקה חדשנית, מוזחזח ידיעות ללא מחלגל על כולם

נשים. האחת - ואלרי, אשתו, בת 37, לה הוא נישא כבר עשר שנים. אגלי מכור אותה, אבל לא אוהב יותר. האחרת, מארשה, צעירה בכביבות, הסן, שנכנסה לחיון לפני חמש שנים, כאשר רעיונו שכרה אותה לשמש כאומנת לבנם. לפני כשנתיים וחצי, לאחר סצינות מריבה מוערות, חתמו רובין וואלרי על הסכם פירוד, מחוץ לבתלי בית הגשפוט. הסכם הפתיחה להשגחה המשותפת על הילד. כאשר ויליאמס נמצא מחוץ לעיר, והוא מרבה להעדר ממנה, הילד גר עם אימו בדידתה בסאן-פרנציסקו. כאשר רובין נמצא בביתו, בחלק אחר של העיר, הילד מבלה עם. ויליאמס חי כיום עם מארשה, הדיודה שגורמת לליכי לשיר, היא משמשת כמזכירתה, קוררת אישית, ורעצת, ענין למציאות. היא נוסעת עימו לכל מקום, אפילו לתאילנד, שם צולם "בוקר טוב, ויטנאם", מתגאים קשים.

בעקבות הצלחת הסרט, הוא זוכה לשפע הצעות עבודה. הוא יכבד בסרט-חמשך למעלה של השדרן, שייקא. "בוקר טוב, ויטנאם" ויליאמס מועמד גם לגלם את דמותו של מנהיג סולידאריות, לך ואלנסה, בזכות הדימוי החיצוני כינינה. בין לבין, הוא מופיע במערדוני לילה, בתוכנית הטלוויזיה. מרואיי שבת בשידור חי, בדרשות קבלים, מציא תקליטים, ושעיל באירגונים המוניסריים. באחרונה, הופיע מברודווי במסגרת למודי של בקס, בבימויו של מייק נוקולס, לצידו של סטיב מרטין.



## כשההבדל כל כך בולט, המסקנה ברורה: עדיף לפרסם ב- ידיעות אחרונות

כי 75.02% מכל קוראי העיתונים בישראל - קוראים ידיעות אחרונות. כי 52% מכל קוראי העיתונים בישראל קוראים רק ידיעות אחרונות. כי את ידיעות אחרונות קוראים 1,713,480 אנשים בסוף שבוע. 18% יוחר ממספר צופי "מבט לחדשות" באמצע השבוע.

קוראים מכל העיתונים	ידיעות אחרונות	מספר	חשיבות
75.02%	32.4%	9.4%	100%
52%	6.3%	34.3%	22%
18%	100%	51%	22%

כל העיתונים מפרסמים לוחות פרסום במספר שעות. המספרים מוצגים על פי סדר חשיבות. המספרים מוצגים על פי סדר חשיבות. המספרים מוצגים על פי סדר חשיבות.

## ידיעות אחרונות העיתון על המדינה



# מבצע בלעדי לקוראי "ראש"



## הראגעים הגדולים אצלך על המסך

שים לבו  
הקלטה לא חמכר  
בחנויות  
אלא רק בעיווק ישרי  
דרך ראש 1

### "לילות המכבים"

קלטת מזכרת לעונת 87/8

ראית אותם מוצחים ראית אותם מפסידים, נסחפת איתם באש ובמים, עכשיו תוכל להיזכר ברגעים הגדולים של מכבי ת"א. מחי שחרצה רק לחץ על הכפתור וההתרגשות חוזרת. מכבי ת"א הכינה עבור האוהדים הנאמנים קלטת מזכרת של עונת 87/8 קלטת ראשונה בסדרה. קלטת חובה בכל ספריה של אוהדי כדורסל. קלטת שתזכיר לך חמי את העונה המיוחדת של 87/8. הקלטה כוללת קטעים ובחורים מהמשחקים, ראיונות עם שחקנים ורגעים קטנים ובלתי נשכחים מתחנות העשייה והקהל.

- מחיר הקלטה כולל משלוח 55 ש"ח כולל מע"מ.
- מחיר לבגלי כרטיס מכבי"ת 35 ש"ח כולל מע"מ.

מכבי כרטיס אוהדי מכבי ת"א -  
לפרטים ולקבלת הכרטיס נא לפנות ע"ג נתיבות לבוב  
למועדון מכבי ת"א  
מחלקת הכדורסל, מנהל  
רח' מכבי 4 ת"א.



לכבוד  
מערכת ראש 1  
מיקונים 5 תל אביב  
ת.ד. 9110 תל אביב - 61090  
מל: 377970  
וא לשלוח לי את קלטה "לילות המכבים"  
רצ"ב שיק מ"מ  
על סך \_\_\_\_\_  
שם \_\_\_\_\_  
מספח \_\_\_\_\_  
מיקור \_\_\_\_\_  
כתובת \_\_\_\_\_  
מספר כרטיס ח"מכבי"ת שני \_\_\_\_\_

### דלית ניר אור: גילנסקי

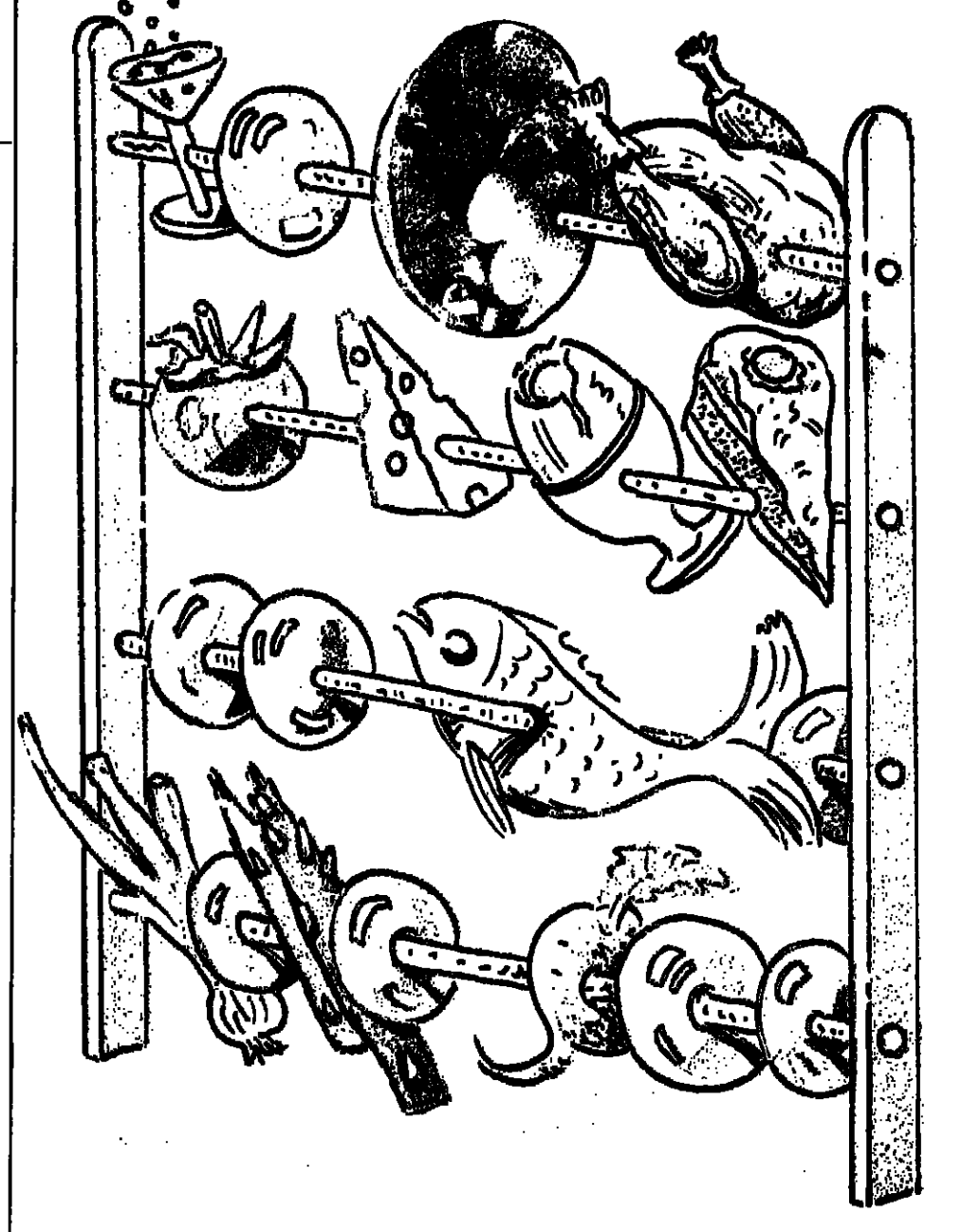
מי שרצה לחזור מגופו  
מסופת מיתריות, מן הראוי  
שהוא יחזיר את הקלוריות  
שלו בכבוד ובחיסכון. קלוריה מה,  
קלוריה שני, זהו המצוי שור  
הדלית.

ראשית, היא מביצה לכל החיים.  
אם מדע שלא נאכל את המזונות  
הנכונים עלינו, אכל בלי לשכוח  
לשפר ולחשב, להוסיף ולחשוב,  
מיוס כמי שאנו נוהגים בחשבון  
הגון שלנו.

אכלנו ארוחה עשירה עונת  
קשה לבריאות. במקום להציג  
אנרגיה על גבי עצמי, נשמור את  
האנרגיה לספירה מחורשת,  
לחזרה ללחמאפוק.

היתכנס. יום אסל יום בצלי  
יום רבש יום בצלי מתאים לנו,  
דיאטוניקים. אמת, מי שיש לו  
נשיה בולטת לחוסת מישקל  
מנועה, לפרקים, מהצורך להיות  
כל הזמן עם יד על הדופק.  
מניחים נודד לפרוק עול. עד  
כן הכל בסדר. לכל אורח מותר  
לדחוף, השאלה מה הוא עושה עם  
הידן מתחילה והשתוללות  
הקלוריות, ומתי היא נפסקת.

בעלי מכוניות יודעים כמה דלק  
חוסת המכונית לכל קילומטר.  
ידעים מתי להוסיף שמנים, אורז  
שמן, ואם אנו יודעים גם כיצד  
לחזק את גופנו כמה מים הוא  
נדרש מתי הוא זקוק לקצת אורז  
למה שמנים ואיזה או לכמה  
קלוריות זקוק כל קילוגרם  
משקל גופנו.



מסטים, 2 פירות (100 גרם כל  
אורז, ירקות ירוקים, 1/2 כוס חלב.  
**היום הרביעי**  
בוקר: לחמניה קטנה (60 גרם),  
כפות מרנניה, פורסת בבירה  
צטבה, מלפפון, קפה + 1/2 כוס  
חלב.  
צהריים: 2 כוסות קישואים  
מבושלים, תפוח אדמה גדול אפוי  
בקיפוח, 2 כפות גרשיות חמוס  
(מלח, מלח מלון.  
ערב: 100 גרם דג משומר במיץ  
טבעי, כפות מיניונית רלת קלוריות,  
סלט מירקות ירוקים בתוספת כף  
רוטב תלנרי, כוס יוגורט רל שומן.  
חמישי ביניים: 2 פירות (100 גרם  
כל אורז, כוס מוסקרו, ירקות  
ירוקים.  
**היום החמישי**  
בוקר: מלח מלון, 1/2 גביע  
בגית קוטל רל-שומן, קפה + 1/2  
כוס חלב.  
צהריים: פיתה או לחמניה קטנה,  
המבורגר צמחי או רגיל וללא  
מינרן, מעט קשוח, מלפפון,  
עגבניה, תפוחיץ או אגס.  
ערב: סלט מירקות מירקות טריים,  
שעועית ירקה מבושלת, כיצה  
קשה, 2 כפות מיניונית  
רלת קלוריות, כוס קפה + 1/2 כוס  
חלב.  
חמישי ביניים: ירקות ירוקים, 100  
גרם גלידת "מינוח" (97 קלוריות  
ל-100 גרם).  
**היום השישי**  
בוקר: פורסת לחם מניחה  
מלאה, כפות מרגינה, כפות ריבה  
או רבש, קפה + 1/2 כוס חלב.  
צהריים: דג בגריל, מיסריות וצל  
מאדים בכפות שמן, כרובית

## יורדים על השבוע

עוד משרו על דיאטה הפעם עובדות יסוד כדי לתחזק את הגוף, את  
זקוקים לכ-30 קלוריות לכל ק"ג ממשקל גופנו, מי שמישקל 70 ק"ג  
ינאל 2000 קלוריות ביום, לא ירדה ולא ישמין • לשיפץ מהיר, אחת  
החגים - דיאטה לשבוע, דלת קלוריות, רבת השפעה

<p>מנותק או מיץ משומר, חוספתם כלי להרגיש 100 קלוריות. כדאי במקום זה, לשתות 20 כוסות מים או עשר כוסות משקה דיאט. בכל אחת מהן - קלוריה אחת. משומשים בחולשי לחם ממוג פתית"א או "מת אורז", ובחורים באלה שיש פחות קלוריות והרבה מהם כמה עשרות קלוריות ליום. מתבלים מוון ברטב סלט רשט סלט תלנרי, ללא שומן משקה + 1/2 כוס חלב רל-שומן. חמישי ביניים: 1/4 כוס חלב רל-שומן, 2 פירות (100 גרם כל אורז, ירקות ירוקים. <b>היום השני</b> בוקר: גביע יוגורט בטעם פרי אפרסק, מנו, תפוח עץ, כוס קפה + 1/2 כוס חלב רל-שומן. צהריים: סלט תלנרי + 2 כפות מיניונית רלת קלוריות, 2 שמעות קלוריות.</p>	<p>מלפפון, סל קפה + 1/2 כוס חלב רל-שומן. צהריים: כוס סלט מירקות טריים, כפות מיניונית רלת קלוריות, תפוח אדמה אפוי בקליפתו, 1/4 כף אפוי, כוס יוק מבושלת בטעם עם קוט אבקת מרק. ערב: 2 פירות, 125 גרם בגינה לכנה כחוש או חצי שמנת, 2 כוסות סלט מירקות טריים, כף רוטב סלט תלנרי, ללא שומן משקה + 1/2 כוס חלב רל-שומן. חמישי ביניים: 1/4 כוס חלב רל-שומן, 2 פירות (100 גרם כל אורז, ירקות ירוקים. <b>היום השלישי</b> בוקר: פיתה, 1/2 כפות מרגינה, כיצה קשה, תפוח עץ, ירקות קפה + 1/2 כוס חלב רל שומן. צהריים: 2 כוסות לקט כפר מבושלת במים עם קורט אבקת מרק, 2 כביר ודודו בגריל, כוס סלט מיסריות טריים + כפות מיניונית רלת קלוריות. ערב: 3 פירות, 3 פורסת מסרמה חור, מלפפון, עגבניה, פילפיל, כוס מיץ עגבניות קר. חמישי ביניים: 2 ביסקוויטים</p>	<p>פילה חור בגריל, כוס אספרגוס משומר, כוס כרוב ניצני. ערב: 100 גרם דג משומר במיץ טבעי, 2 כוסות סלט מירקות טריים, כף רוטב סלט תלנרי, 2 פירות אורז, משקה + 1/2 כוס חלב רל שומן, מלח מלון. ערב: 2 חתיכות בגינה מבושלת (עשויות ללא שומן), כוס סלט מפירות טריים. חמישי ביניים: ירקות ירוקים, 2 פירות + 2 כפות בגינה לבנה.</p>
--	--	--

זמנים מודרניים

מקור: מל' אלכס

# העובות

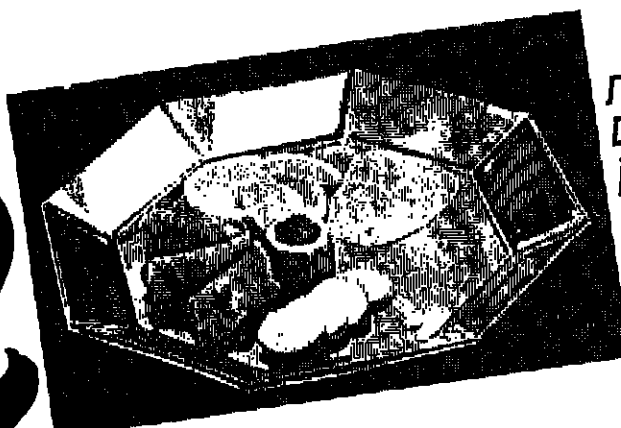
5-11.10.88



**קנו היום שלמו**  
**ב-1.12.88**

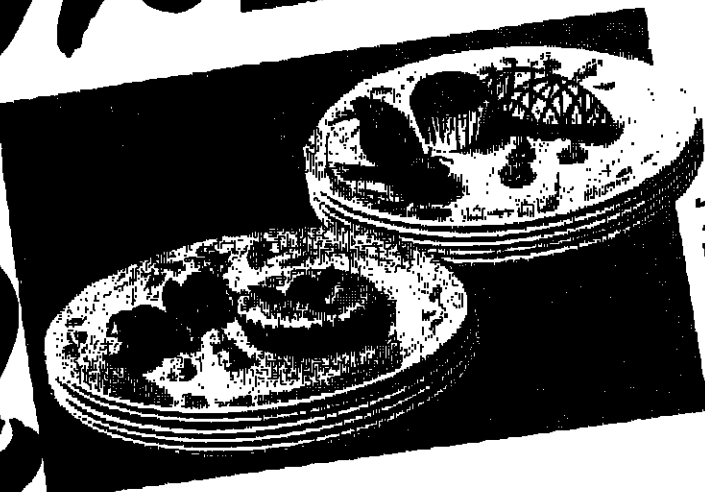
לחברי מועדון עקם החל מ-75 ש"ח  
לזכאי הקניה החל מ-100 ש"ח  
במחלקת שאון ודיכוח בריבית

**25%**  
הנחה



צלחות  
וספלים  
"אקמים" לבן  
בודדים  
ומערכות  
(עד גמר  
המלא')

**25%**  
הנחה



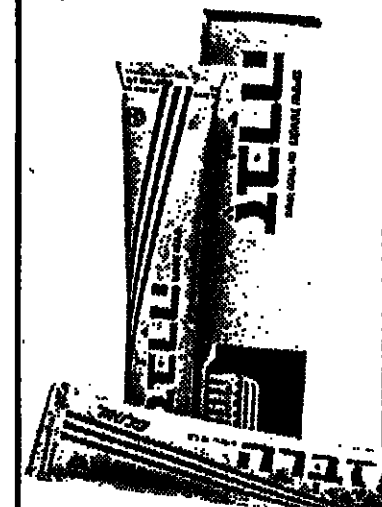
מערכת אוכל  
"ליטני"  
ב-18 חלקים  
בלעדי  
"עקם"

**20%**  
הנחה



מבחר  
גדול  
של  
מאגים

משחת שיניים "זברה"  
70 גרם "שמן"  
רק **1.50**



"גרנולה"  
400 גרם "סוגר"  
עם עקרים, עם כוונות.  
עם חפוזי עץ  
רק **3.10**



מפפונים "או-בה"  
נורמל  
40 יחידות  
רק **9.-**

מגבונים לחים  
40 יחידות "מולט"  
רק **3.-**

סבון לה ולי  
100 גרם "שמן"  
רק **1.22**



**בסטיבל נוזלי כביסה**  
רק **10.70**  
רק **10.95**  
רק **11.50**  
רק **10.80**  
רק **11.50**  
רק **14.30**

**הרשת המובילה בישראל**

**מבצע! מהוצאות שונות כפולות**



**הנחות ופרסים במבצע סמי בורקס**  
לדוגמא:  
בורקס גבינה/חרד  
וקי

רק **9.73**  
ובנוסף: כל  
הקונה 2 מוצרי  
"סמי בורקס"  
משוחתף בהגרלת  
פרסים ענקית

**שעות פעילות חנויות "עקם"**  
חנות עקם בקניון ריג  
בימים א'-ב': 10:00-22:00  
בימים ג'-ה': 10:00-22:00  
ביום ו' 9:00-22:00  
ביום ח' 9:00-22:00  
ביום ט' 8:00-15:00  
במוצ"ש 24:00-22:00 (נחצות)  
חנות עקם  
בבאר-שבע  
בימים א'-ב': 10:00-22:00  
בימים ג'-ה': 10:00-22:00  
ביום ו' 9:00-22:00  
ביום ח' 9:00-22:00  
ביום ט' 8:00-15:00  
במוצ"ש 24:00-22:00 (נחצות)  
חנות עקם  
בבאר-שבע  
בימים א'-ב': 10:00-22:00  
בימים ג'-ה': 10:00-22:00  
ביום ו' 9:00-22:00  
ביום ח' 9:00-22:00  
ביום ט' 8:00-15:00  
במוצ"ש 24:00-22:00 (נחצות)

חגיגת  
גלידות  
"ויטמן"  
גלידת "צמרוד"  
900 סמ"ק מעמים שו  
רק **4.69**  
מלפפונים חמוצים  
"בית-השיטה" 7-9  
רק **1.65**



חבשיל "חמים וטעים"  
מעמים שונים "אסם"  
רק **1.54**  
מרק זך/עדיף  
400 גרם "אסם"  
רק **3.15**  
קמחשופי  
340 גרם "אסם"  
רק **2.32**  
מיונז אמיתי  
500 גרם "אסם"  
רק **2.98**  
עם חזרת או שום  
500 גרם "אסם"  
רק **3.38**  
ממרח קקאו  
500 גרם "אסם"  
רק **2.34**  
ממרח עוקו  
500 גרם "אסם"  
רק **3.30**



קונפיטורה "פובי"  
450 גרם ויטה  
רק **2.70**  
סלט מיונה  
100 גרם "מ"  
רק **1.10**  
מיונז  
"סטאר קיט"  
רק **2.95**



**מבצע יצדן מבעל הבשר של "עקם"**  
בשר הודו טחון וקי  
מעמונים שניצל הודו וקי  
פסטורמה הודו לבן פרוס וקי  
מעמונים כתיחת הודו וקי  
מעמונים קופלט הודו וקי  
המבורגר 500 גרם  
לשון בשר כבושה וקי  
מח בקר וקי  
קבב 400 גרם  
עוף גריל מתובל ויחידה  
צלעות/אומצות מלה וקי  
ספריס מלה וקי  
בשר כבש מתובל וקי  
ותחי כבש לחנור וקי

**ליפתנים במבצע**  
לפתן אונס חתוך "מרניה"  
לפתן אונס פלחים "מרניה"  
לפתן קוקטייל פירות "זיליגר"  
לפתן אפרסקים "זיליגר"

רק **1.85**  
רק **2.20**  
רק **2.68**  
רק **1.90**  
ופלים "עדין"  
וקי  
רק **6.17**

**הרשת המובילה בישראל**

**הרשת המובילה בישראל**





# דמעות תנין

שהתנינים אינם עונים בשום אופן,  
 להתרדם, "אן נבחר", מיסרם עבר  
 את המליקה. אחריהם וחלו לחור  
 תולעת השפכים, וצפו כחור  
 מניית המאמי, ילדה טסה כמורה,  
 ואו הדיה הולת התנינים הגדולה.  
 והחילום התערב במציאות, ומאות  
 שיחות שלטון העקלו במסע  
 החיניים, ראו אותם בכל מקום:  
 ברחובות בציאם, בכריכס, בכינש  
 ובאוויר.  
 ומי שתמיד נהנה, זה החורשין,  
 חורף הערות וביקר, שכול לשל  
 לא צפוי. כש בציאם.  
 ■ דורות שביט



**ציידי התנינים במעולה: מיכסה של 15 תנינים לצייד**

קרח  
בראש

[illegible]

צוללת  
צהובה

■ בשם עמל

# יופי בקיבוץ

## ■ שלומית טנא

המראה  
הטבעי  
של היד

מלך מאוצות הברית, בקרב,  
 ולי על אצלו. אופנת  
 המלכותי ויה אל  
 שמיים, שיראו, מעתה, ועד  
 חמשה חודש של מבטיה האופנה  
 מלכות, עירמות וחשומות.  
 הדתית בעת, הנבחר, וכל  
 חתן, חתן, מדרגש כבן נטו,  
 מלכות לכל אורך הציפור,  
 ויהיה כל ששק חלוקה בו, וזה  
 מלכותי שמיים לבד אריות,  
 בעת, יען, על עמות מדרגים.  
 המלך לא מוכר כאן במסדה של

צוללת  
צהובה

■ בשם עמל

# קולינס לא אוהבת כבש על האש

ומה יש לסכנים לומר להגנתם  
ובכן, טוען השייר מהרלת ממיל,  
הרעש של מסיבותיה של הגברת  
קולינס, והמוסיקה הרועשת שלה,  
חמורים מן הריחות. עד כאן.  
ומי ששאל לא עצמו מדוע  
ג'ואן קולינס לא מסיילת בחתים  
אצלנו, יודע עכשיו את התשובה:  
בגלל המנגל.

## ■ דרורה שביט



**ג'ואן קולינס: עוברת זירת**

# תנובה א'סם



יְרוּשָׁלַיִם

<p><b>קורסים בני שלוש מגשות</b>  <b>במחיר 30. שקל</b></p>		<p><b>סדנאות חד מגשות</b>  <b>במחיר 20. שקל</b></p>		<p><b>הצגות חד מגשות</b>  <b>במחיר 25. שקל</b></p>	
<p>1. ביליטס ודרכים  חצר מרמב"ד, מדי יום ב',  16.30 שעה  בשולח במבוא - תחנך חדש  חצר מרמב"ד, מדי יום ד',  16.11.88 שעה</p>		<p>1. סדנת לערוב דגמי מרגנן -  חלק א' (כולל מצגים וחומרים)  16.30 שעה, 14.11.88  2. סדנת לקושי מונן -  16.30 שעה, 2.11.88  3. סדנת לערוב דגמי מרגנן -  חלק ב' (כולל מצגים וחומרים)  16.30 שעה, 13.11.88</p>		<p>1. מנות וראשונות תחנת  16.30 שעה, 16.10.88  2. תבשילי דגים - חלק א'  17.10.88 שעה, 16.30</p>	
<p>1. מנות אחרונות  16.30 שעה, 7.11.88  2. פרקים מתבשילים לחורף -  תחנך חדש  16.30 שעה, 9.11.88  3. תבשילי תבשילים  16.30 שעה, 15.11.88</p>		<p>3. תבשיל קישואים  18.10.88 שעה, 10.30  4. סדנאות מתמחויות - תחנך חדש  16.30 שעה, 18.10.88  5. מנות שונות קורות  16.30 שעה, 23.10.88  6. סדנאות ספריות  16.30 שעה, 24.10.88  7. תבשילי דגים - חלק ב'  16.30 שעה, 25.10.88  8. חתונות תחנת עשיריות  16.30 שעה, 30.10.88  9. מתבשילים - אחרונות תחנך חדש  16.30 שעה, 31.10.88  10. פרקים מתבשילים לחורף - חלק א'  2.11.88 שעה, 16.30</p>		<p>1. ארוח יציגות  16.30 שעה, 2.11.88  2. תחנת מנות  16.30 שעה, 9.11.88  3. תבשילי דגים - חלק ב'  16.30 שעה, 16.11.88</p>	

## חגיגה

[illegible][illegible]

■ **נודת סלמור**

תל-אביב: שד' בן גוריון 47, פינת דיזנגוף 166,  
מיקוד 64589, טלפון: 03-243157/8

## תנובה א'סם



**החלה ההרשמה לקורסים ולהרצאות  
לחודשים אוקטובר - נובמבר 1988**

<p>3. ירקות ומיירות ממולאים יום ד', 19.10.88, בשעה 10.00</p>	<p>2. בישול צרמתי נוסח מרובוס - ע"י חשף שלומי סביבילת החל מוד-18.10.88, מידי יום ג', בשעה 10.00</p>	<p>קורסים בני שש חודשים במחיר - 30. שקל</p>
<p>4. מאכלים צמון אמריקאים - עיי סטקל מרץ-רובין יום ד', 19.10.88, בשעה 10.00</p>	<p>3. בישול במקרוול - שלב מתקדם החל מוד-7.11.88, מידי יום ב', בשעה 10.30</p>	<p>1. בישול סיני א' החל מה-17.10.88, מידי יום ב', בשעה 16.30</p>
<p>5. טעונות שבת יום ד', 16.10.88, בשעה 16.30</p>	<p>סדנאות חוד פעמיות במחיר - 20. שקל</p>	<p>2. אחי' ביחית החל מה-23.10.88, מידי יום א', בשעה 16.30</p>
<p>6. תח מנחה יום ב', 31.10.88, בשעה 10.00</p>	<p>1. סדנא לקישוטי מזון יום ד', 19.10.88, בשעה 09.00</p>	<p>3. בישול אקסלוטיבי במחיר טביר - א' החל מוד-25.10.88, מידי יום ג', בשעה 16.30</p>
<p>7. עונות לבניה ללא אחוז יום ד', 16.11.88, בשעה 10.00</p>	<p>2. סדנא לעיצוב דגמי מרמזן (כולל מצרכים וחומרים) יום א', 30.11.88, בשעה 09.00</p>	<p>4. בישול סיני א' החל מוד-7.11.88, מידי יום ב', בשעה 10.00</p>
<p>הרצאות חוד פעמיות במחיר - 10. שקל</p>	<p>הרצאות חוד פעמיות במחיר - 15. שקל</p>	<p>5. הכנת סלטות החל מוד-8.11.88, מידי יום ג', בשעה 10.00</p>
<p>1. ארוחת יבנות יום א', 16.10.88, בשעה 20.00</p>	<p>1. משיחות צמחוניות א' יום א', 16.10.88, בשעה 16.30</p>	<p>6. בישול צמחוני (ללא תודות הסמטאות) החל מוד-13.11.88, מידי יום א', בשעה 16.30</p>
<p>2. עונות גילדה יום א', 13.11.88, שעה 10.00</p>	<p>2. מאכלי דגים - א' יום ג', 18.10.88, בשעה 16.30</p>	<p>קורסים בני שתי חודשים במחיר - 25. שקל</p>
<p>יום א', 23.10.88, בשעה 10.00</p>	<p>יום ד', 2.11.88, בשעה 10.00</p>	<p>1. בישול במקרוול - שלב מתקדם החל מוד-17.10.88, מידי יום ב', בשעה 10.00</p>

כל הקורסים וההרצאות מלווים בהדגמות ורנוויטות

הרשות נתונה בקורסים והתכנות מתנת בהרשמה (בכספיות) ובתשלום מראש במרכז ההדרכה תעבה אסמ, ש"י בן גוריון 47 תיא, תל אביב 2431578.

אפשר לרכוש את הספרים בנפרד "מאכלי חלב ועוד" ו"לעוד ועוד" במחיר - 5 שקל הספר.

כמו כן את הספר "הבשול הביתי" במחיר - 15 שקל

מסרים על תוכנית הלימודים:

ירושלים: רח' סוקולוב 15, בית מיטשל, מיקוד 92144, טל. 02-661681.  
חיפה: רח' עמק חזיתים 3, חדר-הכרמל, מיקוד 33065, טל. 04-677501.  
רחובות: רח' בילו 41, מיקוד 76442, טל. 08-487211.